

Tageskarte

Kennzeichnungspflichtige Produkte können Sie vor dem Abverkauf in unsere Allergen Kennzeichnungskarte nachlesen !

Wir verarbeiten und führen nur Spitzenqualität, das ermöglicht uns auf der täglich wechselnden Tageskarte immer frische saisonbedingte, traditionelle, regionale, italienische Speisen zu präsentieren "Arte di Cucina Italiana"!

Menu

Wählen Sie eines unserer außergewöhnlichen Menüs und lassen Sie sich mit kulinarischen Köstlichkeiten „Arte di Cucina Italiana“ verwöhnen. Genießer bekommen ein raffiniertes Überraschungs-Menu mit Exquisiten Zutaten in überraschenden Kompositionen !

Bitte, haben Sie Verständnis das wir Menu ab 2-pers.nur (gleich) Tischweise servieren !

3-Gang Menu ab 2 pers.: Mit Vorspeise / hausge.Nudeln und Dessert 39.90 €
4-Gang Menu ab 2 pers.: Mit Vorspeise / hausge.Nudeln/Fisch oder Fleisch/Dessert 55.90 €

Aperitif

€

Glas Prosecco / passierte frische Weinberg Aprikose und Minze 6.90

Alle Weine enthalten Sulfite m 4 *Weinempfehlung* Glas : 0,2l

Rot : Brindisi Riserva trocken, fruchtig, kräftig, rund, harmonisch 9.90

Antipasti

4,7,13, a,b,d,g,h,i,g,l

Kartoffelcremesuppe / schwarzer Trüffel 11.90

Duetto Thunfischcarpaccio-Zitronenfilets mariniert / Austern gratiniert mit

Julienne Gemüse / Safran-feine Kräutersauce 18.90

Pinsa Romana / Gorgonzola / Salame Piccante / Scamorzakäse 15.90

Austern Fines de Claire Stück 3.00

Rucolasalat / Rinderfiletstraccetti Grill / Kirschtomaten / Parmesan 18.90

Avocadotorte/Jackobsmuscheln Grill /rote Beetecarpaccio / Honigmelone 17.90

Roastbeefcarpaccio / marinierte Pfifferlinge / Parmesan 16.90

Vitello Tonnato 15.00

Pasta

8, a, c, h, g, i

Unsere Hausgemachte Pasta

Grüne Tagliatelle / Wildwasser Garnelen / Kürbis / Safransauce 17.90

Conghilie gefüllt Ricottakäse-Salsiccia-Kürbis-Trüffel/gratiniert im Ofen 17.90

Ravioli gefüllt Entenbrust / Brunellosauce / Maronen 19.50

Spaghetti / Babycalamaretti / Vongole Veraci 17.90

Orecchiette / Lammragout / Steinpilze / Pecorinokäse 17.90

Kartoffel Gnocchi gefüllt Steinpilze / Taleggiokäsesauce schwarzer Trüffel 20.90

Fisch

d, f, i, k

Babycalamaretti / gebr.frische Artischocken 24.50

Schwertfisch Grill / Zitronen-Kapernsauce auf Gemüse 28.90

Fleisch

14, 2, a, i, k,

Scaloppina / Taleggiokäsesauce / schwarzer Trüffel an Gemüse 25.90

Lammkarree Kotelett Aglio Rosmarino / Rucola-Kirschtomaten-Parmesan 25.90

Dessert

8, 11, alkh, a, g, h, e

Tiramisu 7.50 oder Crema Catalana oder Duetto Mousse Caffe-Eierlikör 8.90

Dessertwein Beon Doro Toscana 9.90

Pinsa Romana

Ursprung im antiken Rom

Probieren , genießen Sie die beste Pinsa der Stadt !

Die Pinsa-Herstellung reicht bis ins alte Rom zurück. Der Name stammt vom lateinischen Wort "pinsere" ab, das "zerdrücken" oder "zerquetschen" bedeutet. Auch heute noch lehnt sich die Herstellung an das Originalrezept und die ursprünglichen Zutaten wie

Sauerteig, Soja, Reis- und Weizenmehl an.

Ein entscheidender Unterschied zur Pizza liegt in der Teig-Herstellung. Die Mischung aus Sauerteig, Soja, Reis- und Weizenmehl sorgt für den besonderen Genuss: Das Reismehl soll den Teig leicht machen, Soja hingegen für die nötige Festigkeit sorgen. Dank dem Sauerteig ist der Pinsa-Teig so locker. Er ist außerdem besonders leicht und bekömmlich, da er vor dem Backen 48 bis 72 Stunden lang im Kühlschrank aufgeht. Dadurch laufen im Magen keine Gärungsprozesse mehr ab.

Jede Pinsa wird mit Tomatesauce und Fiore di latte Mozzarella belegt!

Jede Pinsa ist mit a , 8 gekennzeichnet !

Every pinsa is topped with tomato sauce and mozzarella cheese!

Margherita Tomatensauce , Mozzarella und Basilikum with tomato sauce, mozzarella cheese and basil	12,90 €
Napoli Sardellen ,Oliven und Kapern 2 , 13 , d with anchovies, olives and capers	13,90 €
Regina Schinken und frischen Champignon * 1 ,2 ,7 with ham and mushrooms	13,50 €
Caprese Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Basilikum g with buffalo mozzarella, tomatoes and basil	14,00 €
Diavola scharfer Salami, Parmesan 2 , 14 with spicy salami , parmesan	13,50 €
Siciliana Thunfisch, Sardellen, Kapern, Kirschtomaten, Oliven 2 ,13 , d, f with tuna, anchovies, olives, tomatoes and capers, and garlic	15,00 €
Pulcinella Wildwasser Garnelen, Steinpilze, Saison Trüffel g with triggerred wild scampi, porcini mushrooms, fresh saison truffle	17,90 €
Romeo Gorgonzola, Parmaschinken, Parmesan, g with gorgonzola cheese, parma ham, parmesan	14,90 €
Julia gegrillte Auberginen, Kirschtomaten ,Büffelmozzarella g with grilled eggplant, tomatoes, buffalo mozzarella	14,90 €
Cupido Ital.Salsiccia, Steinpilze, Parmesansplitter 2 , 4 ,8 ,a ,f ,h , k ,c ,g with ital. Salsiccia ,porcini mushrooms and parmesan	14,90 €
Golfo di Napoli Rucola, Kirschtomaten, Parmaschinken, Parmesan 14, g with rocket salad, parma ham, tomatoes, parmesan	15,50 €
Rusticana Gorgonzola, Salame Piccante, Schinken ,Champignon, 2 ,f with gorgonzola cheese, spicy salami, ham, mushrooms	14,90 €
Tartufata Salsiccia und frischer Saison Trüffel 2 , 4 ,8 ,a ,f ,h , k ,c ,g with ital.salsiccia and fresh saison truffle	17,00 €
Extra: Rucola, Gorgonzola, Parmesan, Schinken, Sardellen, Zwiebeln, Knoblauch, Kapern, Parmesan	2,00 €
Extra: Büffelmozzarella, Parmaschinken, Salame Piccante, Thunfisch	3,00 €
Extra: Saison Trüffel	5,00 €

Classici

Antipasti / Vorspeisen

Caprese 8 , g	12,90 €
Ital. Büffelmozzarella aus Kapanien an Saison Tomaten mit Basilikum Ital. buffalo mozzarella with tomatoes and basil	
Vitello Tonnato 8 , g	14,00 €
Kalbsbraten dünn, getrüffelt geschnitten mit Thunfischsauce und Kapern Veal roast with tuna cream and capers	
Vitello Cupido 8 , g	15,90 €
Kalbsbraten getrüffelt geschnitten mit Steinpilze Grill, Parmesan Veal roast with porcini mushrooms and parmesan	
Carpaccio di Manzo 8 , g	14,90 €
Beef carpaccio and parmesan Argentinisches Black Angus Rinderfilet, dünn geschnitten, Parmesansplitter	

Zuppa / Suppe

Crema di Pomodoro 8 , g	6,90 €
Cream of tomato soup with olive oil , basil Tomatencremesuppe mit Schiuma , Olivenöl und Basilikum	

Insalata / Salate

Gemischter Salat Mixed salad E 150 D	5,90 €
Insalata di Pomodori E 150 D	5,90 €
Tomatensalat Saisontomaten mit Zwiebeln und Basilikum	
Rucola e Parmigiano 8 , g	11,90 €
Rucola mit Kirschtomaten ,Parmesansplitter Rocket salad with tomatoes and parmesan	
Insalata Cupido 2 , 4 , 8 , a , f , k , g E 150 D	13,90 €
Großer gem.Saisonsalat mit gebr.Salsiccia ,Steinpilze Grill und Parmesansplitter Mixed salad with grilled ital.salsiccia , porcini mushrooms and parmesan	
Insalata Italiana 2 , 8 , a , f , d , k , g E 150 D	12,50 €
Großer gem.Saisonsalat mit Thunfisch, Oliven, Kapern Mixed salad with tuna, capers and olives	

Pasta / Nudeln

Spaghetti Aglio e Olio alla 'Contadina' a , i	13,50 €
Spaghetti mit Knoblauch, Kirschtomaten, Pinienkerne ,Peperoncino ,Olivenöl Spaghetti with garlic, fresh tomatoes, spicy peperoncino, pine nuts, olives oil	
Spaghetti Carbonara a , i , g , 14	11,90 €
Spaghetti Pancetta ,gestocktes Ei,Pecorinokäse ohne Sahne nach´ ital. Alt-Originalrezept´ Spaghetti with pancetta ham ,jacked egg, pecorino cheese	
Penne Arrabbiata a , i	11,90 €
Penne in frischer Cocktailtomatensauce, Knoblauch, Peperoncino und frische Kräuter Penne in fresh tomatoes sauce, garlic and peperoncino	
Penne Cupido 2 , 4 , 8 , a , f , h , k , c , g , i	15,50 €
Penne mit ital. Salsiccia ,Steinpilze ,Cocktailtomatensauce und Parmesan Penne with ital. Salsiccia ,porcini mushrooms and parmesan	

Unsere Hausgemachte Pasta ! Our homemade pasta !

Gnocchi Bufala 2 , 8 , a , e , i , g , h	13,90 €
Hausge.Kartoffel Gnocchi in Cocktailtomatensauce, Büffelmozzarella, Basilikum Potato gnocchi in fresh tomatoes sauce with buffalo mozzarella and basil	
Gnocchi Deliziose 2 , 8 , a , e , i , g , h	15,50 €
Hausge.Kartoffel Gnocchi Gorgonzolasauce, Parmaschinken, grober Pfeffer Potato gnocchi in gorgonzola cheese, green pepper, parma ham	
Ravioli Ricotta e Spinaci 4 , 8 , a , c , g , i	15,50 €
Hausge.Ravioli gefüllt mit Ricotta-Spinat in Cocktailtomatensauce, Basilikum,Parmesan Ravioli filled ricotta cheese-spinach, in fresh tomato sauce, basil and parmesan	
Tagliatelle Scampi 2 , 8 , a , b , d , i	17,90 €
Hausge.Eier-Tagliatelle mit ausgelöste Wildwasser Garnelen, Cocktailtomaten,Knoblauch Tagliatelle with triggered wild scampi, fresh tomato and garlic	
Tagliatelle Bolognese a , i , g , 14	14,90 €
Hausge.Eier-Tagliatelle mit Hackfleischsauce Original wie in Bologna Tagliatelle with meatsauce	
Tagliolini al Tartufo 8 , a , c , i , g	20,90 €
Hausge.Eier-Tagliolini in Buttersauce mit frischer Alba Saison Trüffel Tagliolini in butter sauce with season truffel	